http://www.chubu-net.co.jp/food/ Click here

厨房・調理機器カタログ 2013

PRO CHEF　Hatsuyuki　トキワ　CHUBU IH　JOYTEC

PRO CHEF
プロシェフ
調理機
P1～7

01 野菜スライサー
03 ミジン切り機
04 野菜脱水機
05 ピーラー（皮むき機）
フードプロセッサー
06 ハムスライサー
07 フレッシュジューサー

Hatsuyuki
初雪氷削機（かき氷機）
アイスクラッシャー
（砕氷機）
P9～14

09 ブロック
アイス
スライサー
11 キューブアイス
スライサー
13 アイススライサー＆
クラッシャー
14 アイスクラッシャー

HOT FRESH
17 タオルウォーマー
（おしぼり保温庫）

真空包装機
19 真空包装機

フローズンドリンクマシン

JOYTEC
15 フローズン
ドリンクマシン

スムージーマシン
15 カップブレンダー
カップで直接
スムージー!!

電気式オーブン

21 バーム
クーヘン
オーブン
22 ベーカリー
オーブン
ピザオーブン

ガス式炊飯器

23 釜めし
炊飯器
23 大釜炊飯器

焼き物名人

24 焼物器
串焼器

アイスクリーマー

15 アイス
クリーマー

鉄板焼き器

24 鉄板焼き
テーブル
グリドル

IH缶ウォーマー

16 IH
缶ウォーマー

別冊カタログ

裏表紙を参照ください。

トキワ
トキワ鉄器
P25～30

25 すきやき鍋

26 やまが鍋

28 ステーキ皿

27 ステーキ皿

29 しゃぶしゃぶ鍋

29 アルミ釜めし

30 焼肉鉄板

30 焼いも用鍋

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。
※製品の価格・仕様等につきましては、ご購入前によくご確認下さい。（改良等の為予告なく変更する事がございます。）

食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

INDEX

PRO CHEF 調理機 / 初雪 Hatsuyuki 氷削機 / IH缶ウォーマー Quick Hot! / フローズンドリンクマシン / タオルウォーマー / 真空包装機 / 電気式オーブン / 加熱機器 / 鉄器 TOKIWA

野菜スライサー

プロシェフ調理機シリーズは、手間のかかる野菜などのスライス・千切り・オロシ等の下処理をスピーディに行う小型の調理機器です。
野菜のスライス、ミジン切り、千切り、オロシ用の機器を中心に、フードプロセッサー・ピーラー(皮むき機)・脱水機・ジューサー等豊富なラインナップがあります。

野菜スライサー・カッターの用途別使用例

切り方	食材	ミニスライサー SS-250C	ミニスライサー SS-350A	キャベツスライサー SS-4300	ネギスライサー SW-820B	オロシ専用機 RG-20B
スライス(薄切り)(厚み1.0mm程度) サラダ・付合せ チップスフライ等	キャベツ	○	○	○	×	×
	タマネギ	○	○	×	×	×
	キュウリ	○	○	×	×	×
	ニンジン	○	○	×	×	×
	ジャガイモ	○	○	×	×	×
	ネギ	×	×	×	○	×
スライス(中厚切り)(厚み2.5mm程度) オニオンリング 付合せ等	タマネギ	○	○	×	×	×
	レモン	○	○	×	×	×
千切り サラダ・キンピラ カキアゲ等	ニンジン	○	○	×	×	×
	ダイコン	○	○	×	×	×
オロシ	ダイコン	○	○	×	×	○
ミジン切り サラダ・タコヤキ ギョーザ等	キャベツ タマネギ	→P5 フードカッター				

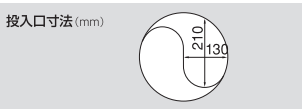
※食材の特性などにより、うまく切る事ができない場合があります。

キャベツのスライス

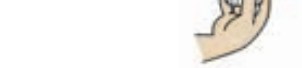
■キャベツスライサー
キャベツ専用のスライサーです。キャベツをカットし、芯を取り除いてから機械にセットすれば、スライスを自動で行う調理機です。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。

キャベツ専用の自動スライサー
キャベツスライサー

型式 **SS-4300**
本体価格(税別) **¥158,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/150/180W
- ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅362×奥行384×高さ498mm
- ●質量/18kg
- ●処理能力/0.6/0.8kg/min(0.8mm厚)

投入口寸法(mm)
●使用方法

①キャベツの芯を取り、適宜に切ってセットします。
②スイッチONで自動的にスライスされます。
●厚みワンタッチ調節

0.8〜5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。
●研磨器セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。
野菜のスライス・千切り・オロシ

■ミニスライサー
小型の野菜用スライサーです。オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・オロシができる汎用機です。サラダ用のキャベツ・にんじん・きゅうりや付け合せ用のレモンのスライスのほか、大根オロシ等にお使いいただけます。
標準タイプの「SS−250C」とひとまわり大きいタイプの「SS−350A」がございます。「SS−350A」は5mmまでスライスの厚み調節できるスライス円盤を標準装備しています。

刃物の交換で用途も拡がる!小型万能スライサー
ミニスライサー

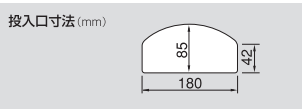
型式 **SS-250C**
本体価格(税別) **¥68,800**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/70/80W
- ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅320×奥行270×高さ505mm
- ●質量/7.5kg
- ●処理能力/キャベツ約1.5kg/min(0.8mm厚)
- ●スライス円盤(0.8mm厚2枚刃)標準装備

投入口寸法(mm) 85 / 42 / 180

型式 **SS-350A**
本体価格(税別) **¥128,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/115/125W
- ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅380×奥行360×高さ550mm
- ●質量/14.5kg
- ●処理能力/キャベツ約3.6kg/min(1.2mm厚)
- ●厚み調節付スライス円盤標準装備

投入口寸法(mm) 104 / 77 / 180

●刃物円盤の交換(SS-250C)

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。

●使用方法(SS-250C・SS-350A同様)

①キャベツの場合、芯を取って投入口に入る大きさにカットします。
②投入口の前に置き、押し棒で軽く押します。
別売品(SS-250C)

●薄切り用スライス円盤(2枚刃)
キャベツ・タマネギ等
各¥7,500
SS-0.5B(0.5mm厚)
SS-0.8B(0.8mm厚)
SS-1.2B(1.2mm厚)
SS-1.5B(1.5mm厚)
●中厚切り用スライス円盤
レモン・トマト・キュウリ等
各¥7,500
SS-2.0B(2.0mm厚)
SS-2.5B(2.5mm厚)
SS-3.0B(3.0mm厚)
SS-3.6B(3.6mm厚)

●千切り円盤
ニンジン・大根・キュウリ等
各¥13,000
SS-C1B(W1.2×H3.0mm)
SS-C2B(W1.5×H3.0mm)
SS-C3B(W2.0×H4.0mm)

●薄切用スライス円盤(3枚刃)
大根・キュウリ・ニンジン等
¥9,000
SS-3B(0.8mm厚)

●おろし円盤
大根・ニンジンのおろし
¥15,500
SS-D1B

＋

●おろし用アタッチメント
¥5,000
(押し棒付)

別売品(SS-350A)

●千切り円盤
大根・キュウリ・ニンジン等
各¥25,000
SS-3012(W1.2×H3.0mm)
SS-3020(W2.0×H3.0mm)
SS-4030(W4.0×H3.0mm)

●おろし円盤
大根・ニンジンのおろし
¥29,000
SS-D100

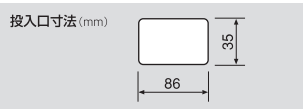
ネギのスライス

■ネギスライサー
ネギの輪切り専用のスライサーです。ネギをカットし、機械にセットすれば、ベルトでネギを送り込みスライスを自動で行う調理機です。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。

ネギの輪切り専用の自動スライサー
ネギスライサー

厚み調節1〜5mm

型式 **SW-820B**
本体価格(税別) **¥164,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/80W
- ●定格時間/25分
- ●外形寸法/幅258×奥行437(+125)×高さ426mm
- ●質量/12kg

投入口寸法(mm)
●使用方法

①ネギの根元を切り落とします。
②ネギを送りベルトに挟めば、あとは全自動でスライスします。
●厚みワンタッチ調節

1〜5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。
1〜5mm
(厚み1mm) (厚み5mm)

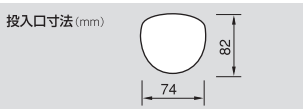
●研磨セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。
大根オロシ

■オロシ専用機
大根などのオロシ専用機です。大根をカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。
オロシ円盤が、表面(標準)と裏面(細か目)の両面オロシ刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。

大根おろし専用のオロシ機
オロシ専用機

型式 **RG-20B**
本体価格(税別) **¥88,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/300/360W
- ●定格時間 /20分
- ●外形寸法/幅265×奥行367×高さ405mm
- ●質量/12kg
- ●おろし能力/大根約1.2/1.5(kg/min)

投入口寸法(mm)
●使用方法

①食材を直径7cm以内にカットします。
②投入口に入れて押し棒で押します。
●両面おろし円盤標準装備

裏表で粗さが選べます。
普通のオロシに　細かいオロシに

●ワンタッチで円盤交換

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。
※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

⚠ 食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ミジン切り機

■バーチカルフードカッター
野菜のミジン切り専用機です。スイッチを入れ、芯などを取り除き、4センチ程度にカットした野菜を製品を起動させた状態で投入口から入れると、下の排出口からミジン切りになった野菜が排出されます。
キャベツ・玉ねぎ・にんじん（※1）等のミジン切りにお使いいただけます。

（※1）にんじん等のカットしたい食材が固いものの場合は、刃物に噛み込んでみじん切りができない場合がございます。その場合は、更に食材を細かくカットしてから機械に投入してください。

キャベツ・玉ねぎ等のミジン切り機 ｜ 時間のかかるミジン切り作業を省力化

バーチカルフードカッター

MINI

型式 CV-150B

本体価格（税別） ¥53,000

- ●電源/単相100V　50/60Hz
- ●定格消費電力/160/150W
- ●定格時間/30分
- ●外形寸法/幅230×奥行272×高さ380mm
- ●質量/5kg
- ●処理能力/キャベツ約2.0〜3.6kg/min

投入口寸法（mm）

BIG

型式 CV-220A

本体価格（税別） ¥174,000

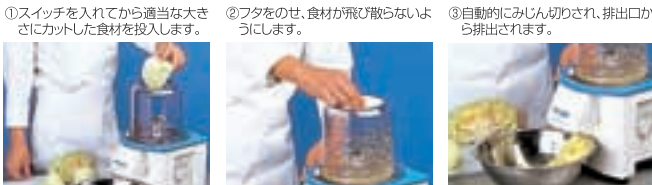
- ●電源/単相100V　50/60Hz
- ●定格消費電力/320/350W
- ●定格時間/30分
- ●外形寸法/幅364×奥行365×高さ470mm
- ●質量/19kg
- ●処理能力/キャベツ約3〜13kg/min

投入口寸法（mm）

●使用方法（CV-150B・CV-220A同様）

①スイッチを入れてから適当な大きさにカットした食材を投入します。　②フタをのせ、食材が飛び散らないようにします。　③自動的にみじん切りされ、排出口から排出されます。

●粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!

■皿式フードカッター
ミジン切り専用機です。野菜のみ又は野菜と肉を混ぜながらミジン切りができます。
7センチ程度にカットした食材をセットすれば、自動でカットを行います。餃子の具などの下処理にお使いいただけます。

野菜と肉を混ぜながら切れるカッター

皿式フードカッター

野菜　肉

型式 SC-350A

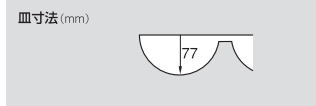
本体価格（税別） ¥130,000

- ●電源/単相100V　50/60Hz
- ●定格消費電力/180/210W
- ●定格時間　　/25分
- ●外形寸法/幅549×奥行407×高さ211mm
- ●質量/14kg
- ●皿容量/6ℓ

皿寸法（mm）

●使用方法

①食材を適当な大きさにカットします。

②カットした食材を機械の皿に投入します。

●処理能力

玉ねぎ（200g/ヶ）

処理時間	処理量
1分間	10ヶ（2kg）

玉ねぎ（400g）+豚肉（1,600g）

処理時間	処理量
1〜2分間	2〜2.5kg

野菜脱水機

■野菜脱水機
野菜の水切り専用機です。付属の脱水袋に食材を入れて機械にセットすれば自動で脱水を行います。
タイマースイッチなので、運転後は自動で停止します。（※2）
排水が可能な場所に設置してください。

（※2）運転後に内部の脱水槽が惰性でしばらくの間回転しています。回転が止まってから蓋を開けて食材を取り出して下さい。

野菜用脱水機

野菜脱水機

4kgタイプ

型式 VS-250N

本体価格（税別） ¥220,000

- ●電源/単相100V　50/60Hz
- ●定格消費電力/130/145W
- ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅430×奥行388×高さ457mm
- ●質量/26kg
- ●タイマースイッチ付（最長15分）

庫内寸法（mm）

10kgタイプ

型式 VS-400

本体価格（税別） ¥298,000

- ●電源/単相100V　50/60Hz
- ●定格消費電力/140/160W
- ●定格時間/20分
- ●外形寸法/幅500×奥行421×高さ726mm
- ●質量/32kg
- ●タイマースイッチ付（最長5分）

庫内寸法（mm）

●使用方法（VS-250N）

①排水ホースをつける　②食材を袋に入れ、セットするだけ　③タイマースイッチでとっても便利!

付属の排水ホースを本体の排水口に差し込み、もう一方の先を厨房の排水口等に入れます。

ご注意　タイマーが切れた後もしばらくの間、庫内は惰性で回転しています。
庫内の回転が完全に止まるまでフタを開けないでください。

近日発売

VS-400の後継タイプ

脱水槽がハズせる!

新型野菜脱水機 近日発売!!

型式 VS-500A

脱水槽がハズせて、お手入れ簡単!

- ●電源/単相 100V　50/60Hz
- ●定格消費電力/140/160W
- ●定格時間/20分
- ●外形寸法/幅500×奥行422×高さ718mm
- ●質量/33kg

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ピーラー

■ピーラー
じゃがいも等の皮むき専用機です。ヤスリ状の円盤が回転して食材の表面を削り取っていく機械です。円盤の裏面を使うと、食材の洗浄機としてもお使いいただけます。
水を流しながら運転しますので、給排水のできる場所に設置してください。

じゃがいも用皮むき機
ピーラー

5kgタイプ

型式 HP-5S

本体価格（税別） **¥188,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/180/165W
- ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅380×奥行450×高さ540mm
- ●質量/32kg
- ●処理能力/5kg/2～3min

投入口寸法(mm)

10kgタイプ

型式 HP-10N

本体価格（税別） **¥228,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/225/270W ●定格時間/連続
- ●外形寸法/幅500×奥行485×高さ622mm
- ●質量/28kg ●処理能力/10kg/1～2min
- ●タイマー時間/最長15分
- ●付属品/排水ホース1本（取付バンド付）

投入口寸法(mm)

●使用方法（HP-5S・HP-10N同様）

①取出口をロックし
②スイッチを入れ!（イラストはHP-10Nの場合）
③食材を投入!

円盤は表面が皮むき用、裏面は洗浄用にお使いいただけます。

フードプロセッサー

■フードプロセッサー
食材を細かく刻んだり、ペースト状にする調理機です。野菜のペースト、ピーナッツの粉砕、肉のミンチ、餃子の具、魚のすり身など食材・調理に合わせて様々な用途にお使いいただけます。

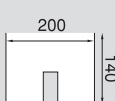
切る・混ぜる・こねるをスピード処理
フードプロセッサー

3ℓ タイプ

型式 PS-3000S

本体価格（税別） **¥125,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/440/430W ●定格時間/連続
- ●刃物回転数/1500/1800rpm
- ●外形寸法/幅330×奥行265×高さ432mm
- ●質量/16.4kg
- ●ホッパー容量/3ℓ
- ●処 理 能 力/2ℓ（液体には適合しない）

ホッパー寸法(mm)

別売品

標準装備
替刃¥14,500

固い食材に!
波刃¥14,500

パン練りに!
練刃¥8,500

使用例

ミンチ　ピーナッツの粉砕　パン練り

●使用方法

①食材を投入します。
②フタを閉めてスイッチON。

ハムスライサー
（手動送りタイプ）

ハム等をスライスする専用のスライサーです。食材の送りは手動式です。回転している刃物に食材を前後に手動でスライドさせてスライスを行います。
スライスする食材が柔らかすぎても固すぎても、うまくスライスはできませんのでご注意下さい。

−2℃程度の半解凍物用スライサー
ハムスライサー

手動

厚み調節：1～13mm

型式 MS25MB

本体価格（税別） **¥153,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/60/74W
- ●定格時間/15分
- ●外形寸法/幅424×奥行500×高さ343mm
- ●スライス断面寸法/最大幅230×高さ150mm
- ●質量/16.2kg

手動

厚み調節：1～13mm

型式 MS30MA

本体価格（税別） **¥248,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/90/85W
- ●定格時間/15分
- ●外形寸法/幅515×奥行580×高さ395mm
- ●スライス断面寸法/最大幅240×高さ190mm
- ●質量/21.8kg

手動

厚み調節：1～13mm

型式 ING350

本体価格（税別） **¥480,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/120/160W
- ●定格時間/15分
- ●スライス断面寸法/最大幅285×高さ250mm
- ●外形寸法/幅770×奥行610×高さ630mm
- ●質量/47kg

		MS25MB	MS30MA	ING350
刃物直径		250mm	300mm	350mm
スライス断面寸法（最大）	Ⓐ	150mm	190mm	250mm
	Ⓑ	230mm	240mm	285mm

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

フレッシュジューサー

●ハンドルを回してしぼる手動式です。オレンジ·グレープフルーツ等の柑橘系フルーツ専用ジューサーです。

柑橘系フルーツ用の手動式

フレッシュジューサー

型式 **HJ-3A**

本体価格(税別) **¥34,000**

●外形寸法/幅201×奥行215×高さ500mm
●質量/7.5kg

カップブレンダースムージーマシン

カップで直接フローズンドリンクができる!

カップブレンダースムージーマシン

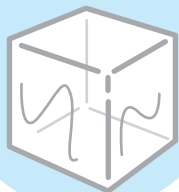
型式 **SM281A**

●外形寸法/幅228×奥行370×高さ586mm ●定格消費電力/225/230W
●電源/単相 100V 50/60Hz ●質量(本体重さ)/18kg

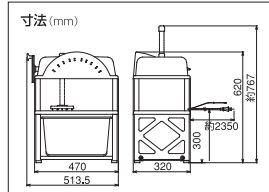
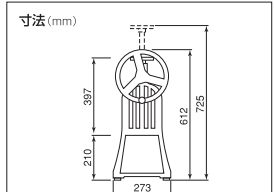
フルーツ·野菜等を使ってオリジナルドリンク!!

INDEX

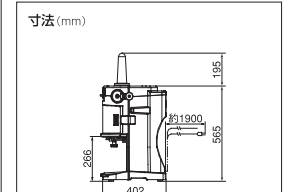
※本カタログに掲載の価格には、消費税·送料·設置工事等に関する費用は含まれていません。

■市販のブロック氷(半貫目氷)を使うかき氷機です。
(HA-10LAは専用カップの氷を使用します。)

調理機 PRO CHEF
初雪氷削機 Hatsuyuki
IH缶ウォーマー Quick Hot! フローズンドリンクマシン
タオルウォーマー
真空包装機
電気式オーブン
加熱機器
鉄器 TOKIWA

ブロックアイススライサー

	HF-8BP-1	HA-10LA	HA-110S
電源	単相100V 50/60Hz	ー	ー
定格消費電力	150/180W	ー	ー
標準能力	1.8/2.2(kg/min)	0.2〜0.9(kg/min)(スライス粗さ5段階調節)	0.7(kg/min)
円盤有効径	φ約212mm	φ約120mm	φ約200mm
寸法	幅514×奥行320×高さ620mm	幅213×奥行200×高さ425mm(ハンドル・バット含まず)	幅399×奥行273×高さ612mm
質量	32kg	9.5kg(バット含まず)	14.5kg

	HF-300P	HF-700P	HB-320A
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	180/150W	180/150W	95/82.5W
標準能力	1.8/2.2(kg/min)	1.8/2.2(kg/min)	1.8/2.2(kg/min)
円盤有効径	φ約200mm(高さMAX160mm)	φ約200mm(高さMAX150mm)	φ約200mm(高さMAX160mm)
寸法	幅350×奥行402×高さ591mm	幅345×奥行425×高さ574mm	幅355×奥行402×高さ565(+195)mm
質量	29kg	23kg	20kg

オプション

大型水受バット

機器に付く水滴を受ける大型の水受けバットです。

●初雪アイススライサー&クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては、屋外等での氷削機の使用が許可されない場合がありますので、当該機関(保健所等)までお問合せ下さい。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

調理機 PRO CHEF / 初雪氷削機 Hatsuyuki / IH缶ウォーマー QuickHot! フローズンドリンクマシン / タオルウォーマー / 真空包装機 / 電気式オーブン / 加熱機器 / 鉄器 TOKIWA

キューブアイススライサー

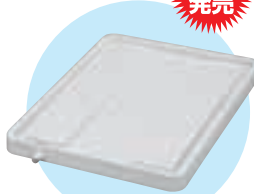
■3cm程度のキューブアイスを使うかき氷機です。
（※HC-18Cは製氷機のチップアイスでも使用いただけます。）

キューブアイススライサー操作手順

①氷を入れ蓋を閉めます。
②粗さを調節後、器を準備し、スイッチを入れます。

ツマミで粗さ調節ができます。

分解洗浄
回転羽根が取り外せるタイプです。

オプション
大型水受バット 近日発売
使用例

低価格!! コンパクトタイプ / お手入れ簡単!! スタンダードタイプ
キューブアイススライサー

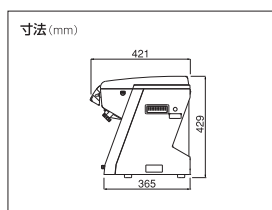
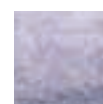
mini
ご注文の際は、色をご指定ください。
角氷入数 約18個 チップアイス対応
型式 HC-18C
本体価格（税別） ¥95,000

分解洗浄
角氷入数 約35個
型式 HC-S32A
本体価格（税別） ¥118,000

	HC-18C	HC-S32A
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	138/130W（定格時間20分）	250/250W
標準能力	1.0/1.3（kg/min）	1.4/1.7（kg/min）
角氷入数	約18個（3cm角）	約35個（3cm角）
寸法	幅230×奥行266×高さ392mm	幅306×奥行402×高さ429mm
質量	9kg	15kg

寸法（mm）

新登場!! 大型低価格タイプ / 氷が80個入る!! 大型タイプ
キューブアイススライサー

キューブ氷用
アイススライサー（ストッカー付）

角氷入数 約77個
型式 HC-77A
本体価格（税別） ¥150,000

Big
角氷入数 約80個
型式 HC-80
本体価格（税別） ¥178,000

蛍光灯付
ストッカー付
型式 HC-8P
本体価格（税別） ¥300,000

	HC-77A	HC-80	HC-8P
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	250/250W	250/250W	240/240W
標準能力	2.5/3.0（kg/min）	1.5/1.8（kg/min）	1.5/1.8（kg/min）
角氷入数	約77個（3cm角）	約80個（3cm角）	約35個（3cm角）
寸法	幅290×奥行360×高さ499mm	幅293×奥行427×高さ501mm	幅776×奥行411×高さ547mm
質量	16.2kg	22kg	26.5kg

寸法（mm）

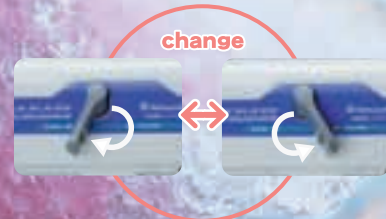
●初雪アイススライサー＆クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては、屋外等での氷削機の使用が許可されない場合がありますので、当該機関（保健所等）までお問合せ下さい。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

アイススライサー&クラッシャー

■アイススライサー&クラッシャーはかき氷機とアイスクラッシャーの機能を合わせ持つ、1台2役の製品です。

レバー1つで、かき氷とクラッシュアイスの切替ができます

SLICER スライサー　change　CRUSHER クラッシャー

アイススライサー&クラッシャー

	低価格!! コンパクトタイプ	お手入れ簡単!! スタンダードタイプ	氷が60個入る!! 大型タイプ	氷が120個入る!! 省スペースタイプ
	mini / 角氷入数 約18個 / チップアイス対応	分解洗浄 / 角氷入数 約35個	クラッシュ粗さ2段階切り替え / 角氷入数 約60個	分解洗浄 / 角氷入数 約120個
型式	CS-18C	CS-S32A	CS-45	CS-120
本体価格（税別）	¥105,000	¥138,000	¥218,000	¥118,000
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	150/180W	295/320W	295/320W	200/180W（定格時間20分）
標準能力	スライス:1.0/1.3（kg/min） クラッシュ:8.0/9.5（kg/min）	スライス:1.4/1.7（kg/min） クラッシュ:8.5/10.0（kg/min）（クラッシュ粗さ18mm塊）	スライス:1.7/2.0（kg/min） クラッシュ（粗）8.5/10.0（kg/min）（粗さ約18mm塊） （細）5.8/7.0（kg/min）（粗さ約12mm塊）	スライス:1.2/1.6（kg/min） クラッシュ:9.6/11.4（kg/min）
角氷入数	約18個（3cm角）	約35個（3cm角）	約60個（3cm角）	約120個
寸法	幅230×奥行266×高さ392mm	幅306×奥行421×高さ429mm	幅346×奥行420×高さ441mm	幅234×奥行322×高さ652mm
質量	10kg	16kg	26kg	12kg

寸法（mm）

⚠●初雪アイススライサー&クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては、屋外等での機器の使用が許可されない場合がありますので、当該機関（保健所等）までお問合せ下さい。

分解できてお手入れ簡単!!

分解洗浄

各部が外せてお手入れがし易い。

アイスクラッシャー

電動式アイスクラッシャー

コンパクトタイプ

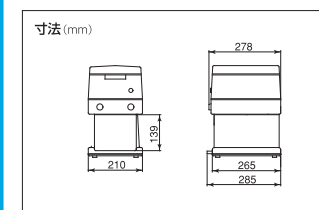
電動　粗さ2段階切替　粗:約20mm 細:約12mm塊

型式 **HS-28**

本体価格（税別） **¥88,000**

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/82/120W（定格時間10分）
- ●標準能力/0.8～1.5（kg/min）
- ●角氷入数/約30個（3cm角）
- ●寸法/幅210×奥行285×高さ355mm
- ●質量/5.8kg

寸法（mm）

スタンダードタイプ

電動　粗さ3段階切替　粗:約25mm 中:約20mm 細:約12mm塊

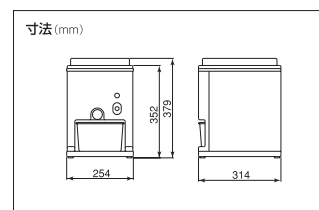
型式 **HS-17**

本体価格（税別） **¥148,000**

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/115/125W
- ●標準能力/1.3～4.0（kg/min）
- ●角氷入数/約50個（3cm角）
- ●寸法/幅254×奥行314×高さ379mm
- ●質量/16kg

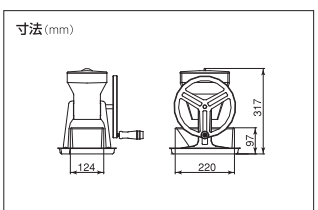
寸法（mm）

手動式アイスクラッシャー

お手軽で人気No.1

氷砕粗さ 約12mm塊　手動

型式 **HA-1700**

本体価格（税別） **¥28,000**

- ●標準能力/0.6（kg/min）
- ●寸法/幅316×奥行260×高さ317mm
- ●質量/5kg

寸法（mm）

⚠●初雪アイススライサー&クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては、屋外等での機器の使用が許可されない場合がありますので、当該機関（保健所等）までお問合せ下さい。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

フローズン ドリンクマシン

JOYTEC

スライサー&クラッシャーにブレンダー機能が付いた!!

かき氷機、アイスクラッシャー、ジューサー、ミキサー、フローズンマシーンの機能を兼ね備えた1台4役の画期的な新製品登場!!(SB-20N)
省スペースで、サイドメニュー、デザートメニューがバラエティーに拡がります。

今までの機能に・・・

プラス

新機能!!

別冊カタログをご請求下さい。

カップブレンダー スムージーマシン

カップで直接
フローズンドリンクができる!

カップブレンダースムージーマシン

型式 **SM281A**

- ●外形寸法/幅228×奥行370×高さ586mm
- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/225/230W
- ●質量(本体重さ)/18kg

フルーツ・野菜等を使ってオリジナルドリンク!!

使用方法

①カップに材料を入れます。 ②マシンにセットします。
③スタートボタンを押します。 ④ミキシング終了後自動停止します。

アイス クリーマー

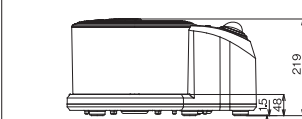
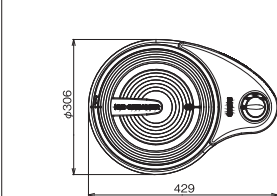
ノンフロン方式の
お手軽卓上タイプ

アイスクリーマー

型式 **SE・100A**

本体価格（税別） **¥68,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/50/45W
- ●外形寸法/幅429×奥行306×高さ219mm
- ●質量/6.5kg
- ●1回の処理能力/0.8ℓ

寸法(mm)

⚠ 営業許可が必要な場合があります。事前に当該機関(保健所)までお問合せください。

IH缶ウォーマー

IHを使って、飲料等を数10秒で加熱できる瞬間加熱機器です。

簡単ワンタッチ操作の1ボタンタイプ。 ｜ 温度(高・中・低)が選べる! 3ボタンタイプ。

IH缶ウォーマー

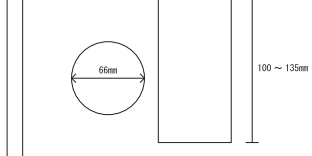
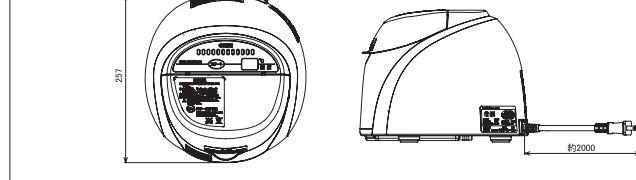
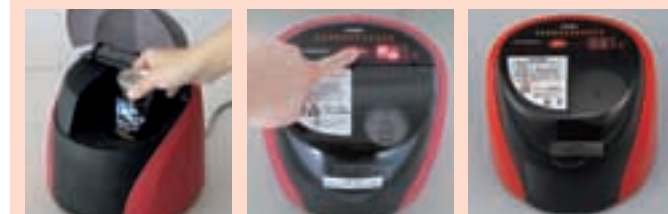
細缶用	太缶用	細缶用	太缶用
型式 DK1BSA	型式 DK1BLA	型式 DK1BTA	型式 DK1BFA
●外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm ●電源/単相 100V 50/60Hz ●定格消費電力/1400W ●質量/3kg	●外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm ●電源/単相 100V 50/60Hz ●定格消費電力/1400W ●質量/3kg	●外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm ●電源/単相 100V 50/60Hz ●定格消費電力/1400W ●質量/3kg	●外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm ●電源/単相 100V 50/60Hz ●定格消費電力/1400W ●質量/3kg

加熱缶寸法(mm)

寸法(mm)

オプション

専用の調理缶を使って、
スープの加熱等にも応用できます。

《専用缶》

使用方法

①缶をセットする。 ②ボタンを押して加熱スタート。 ③終了音が鳴ったら加熱完了。

自動販売機やコンビニエンスストアの
省エネ・節電対策に!

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

●おしぼりの本数はおしぼりを巻いた直径が3cm程度の場合

タオルウォーマー

温かいor冷たいの切替ができる!!

タオルクーラー&ウォーマー

冷 の場合
※冷蔵庫で冷やしたモノを入れてください。

75本タイプ

温冷切替タイプ

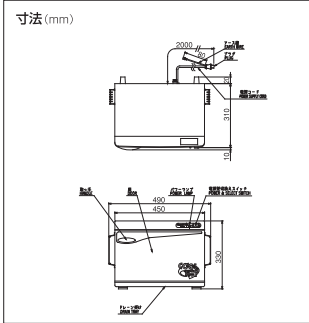
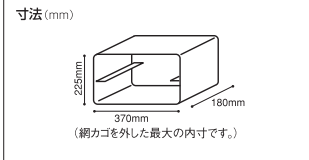
型式 **MC75SA**

本体価格（税別） **¥58,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/(温)180W(冷)120W
- ●庫内温度/(温)65〜75℃・(冷)(室温−15)℃>0℃
- ●外形寸法/幅450(+40)×奥行320(+20)×高さ330mm
- ●庫内寸法/幅370×奥行180×高さ225mm
- ●庫内容量/15リットル
- ●質量/11kg

寸法(mm)

（網カゴを外した最大の内寸です。）

寸法(mm)

大容量の大型タイプ

タオルウォーマー

75本タイプ

横開きタイプ

型式 **MT75SA**

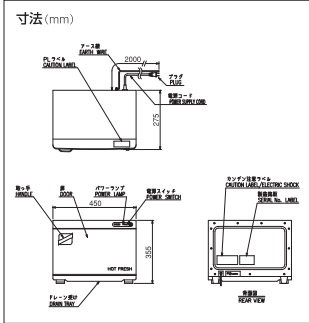
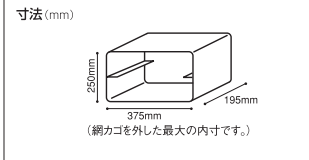
本体価格（税別） **¥41,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力(起動時)/180W(390W)
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅450×奥行275×高さ355mm
- ●庫内寸法/幅375×奥行195×高さ250mm
- ●庫内容量/18リットル
- ●質量/6.5kg

寸法(mm)

（網カゴを外した最大の内寸です。）

寸法(mm)

2室

150本タイプ

横開きタイプ

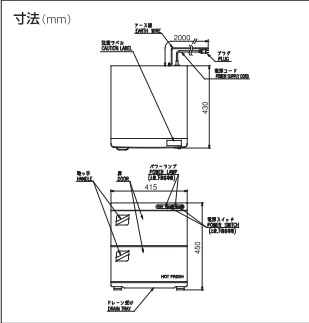
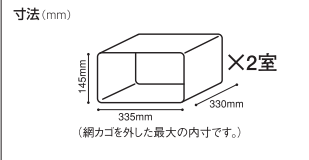
型式 **MT150A**

本体価格（税別） **¥65,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力(起動時)/320W(690W)
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅415×奥行430×高さ450mm
- ●庫内寸法/幅335×奥行330×高さ145mm(×2室)
- ●庫内容量/16リットル(×2室)
- ●質量/10kg

寸法(mm)

（網カゴを外した最大の内寸です。）

寸法(mm)

25本タイプ／50本タイプ

内装に合わせて木目調タイプ

木目調タイプ

シックで落ちついた色あい Mタイプ

25本タイプ MT25FA(M)
50本タイプ MT50FA(M)

明るい木目調の LMタイプ

25本タイプ MT25FA(LM)
50本タイプ MT50FA(LM)

バリエーション豊富なスタンダードタイプ

タオルウォーマー

25本タイプ MT25FA
50本タイプ MT50FA

25本タイプ MT25SA
50本タイプ MT50SA

型式 **MT25FA(M)**

本体価格（税別） **¥36,000** 25本

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/130W
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- ●庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- ●庫内容量/7.5リットル
- ●質量/4kg

型式 **MT25FA(LM)**

本体価格（税別） **¥36,000** 25本

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/130W
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- ●庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- ●庫内容量/7.5リットル
- ●質量/4kg

型式 **MT25FA**

本体価格（税別） **¥34,000** 25本

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/130W
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- ●庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- ●庫内容量/7.5リットル
- ●質量/4kg

型式 **MT25SA**

本体価格（税別） **¥32,000** 25本

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/130W
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- ●庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- ●庫内容量/7.5リットル
- ●質量/4kg

型式 **MT50FA(M)**

本体価格（税別） **¥39,000** 50本

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- ●庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- ●庫内容量/12リットル
- ●質量/5.5kg

型式 **MT50FA(LM)**

本体価格（税別） **¥39,000** 50本

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- ●庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- ●庫内容量/12リットル
- ●質量/5.5kg

型式 **MT50FA**

本体価格（税別） **¥37,000** 50本

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- ●庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- ●庫内容量/12リットル
- ●質量/5.5kg

型式 **MT50SA**

本体価格（税別） **¥35,000** 50本

- ●電源/単相 100V 50/60Hz
- ●定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- ●庫内温度/65〜75℃
- ●外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- ●庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- ●庫内容量/12リットル
- ●質量/5.5kg

25本タイプ

庫内寸法(mm) 25本タイプ

（網カゴを外した最大の内寸です。）

外形寸法(mm) 25本タイプ

50本タイプ

庫内寸法(mm) 50本タイプ

（網カゴを外した最大の内寸です。）

外形寸法(mm) 50本タイプ

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

真空包装機

真空パックの保存例

食　品	保管温度	貯蔵寿命
牛肉(生)	2～3℃	24～28日(冷凍は1年)
牛肉(調理済)	2～3℃	28～35日
にんじん(調理済)	2～3℃	14～21日
冷凍豚肉(生)	－18℃	3～4ヶ月
魚(捕りたて)	2～3℃	5～6日
魚(生)	－18℃	半　年

※貯蔵寿命はパック時の食材の鮮度や保存状態で大きく異なります。

各機能マークの説明

- **100V** 100V仕様です。
- **200V** 200V仕様です。
- **デジタル** デジタル表示です。
- **プログラム** プログラム設定ができます。
- **時間設定** 真空度合を時間で設定できます。
- **センサー設定** 真空度合を気圧で設定できます。
- **ダブルシール** 2本のシール線で圧着します。
- **液体プレート** 液体物用のプレート付です。

こんな問題をピピッと解決!!

食材のロスが多くてもったいない

食材の仕入れや仕込みの工夫で、食材のロスに大きな差が出ます。真空パックなら鮮度･品質を長期間保ち、計画的な生産が可能となります。

仕込みの時間がない

手の空いた時に、計画的仕込みができます。

冷蔵庫がすぐにいっぱいになる

真空パックなら、スペースの有効活用ができ、収納率アップ。

商品のお持ち帰りができない

中身がこぼれない、かさばらない真空パックはテイクアウトに最適。

操作は簡単です!!

①プログラムを設定します。
（9つのプログラムができます。）

②食材をセットする

③フタを閉じれば…

④できあがり

デジタルタイムコントロール

時間が一目でわかるデジタル表示

ナインプログラム

9種類のプログラムが設定できる
（ME600Bを除く）

センサー設定

庫内の真空度合を気圧でコントロール（ME600Bを除く）

ソフトエアー機能

パック時に袋が破損しないように庫内の気圧をゆるやかに戻します。
（ME600Bを除く）

ダブルシール機能

2本の熱線で袋を圧着!!
より確実なパッキングができます。

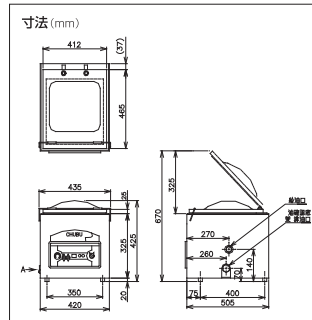
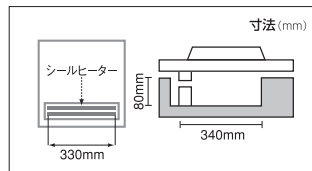
真空包装機（卓上100Vタイプ）

※ME600Bは
ガス封入に対応していません。

型式 ME600B

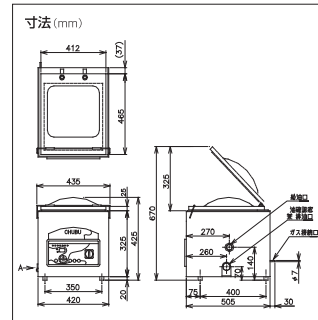
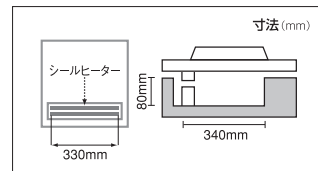
本体価格（税別） ¥488,000

- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80（中央部135）mm
- 外形寸法/幅420×奥行505×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m^3/h
- 電源/単相100V（50/60Hz）0.86/0.825kW　9.0A
- 質量/47kg

100V　デジタル　時間設定　ダブルシール　液体プレート

型式 ME100B(100V)

本体価格（税別） ¥690,000

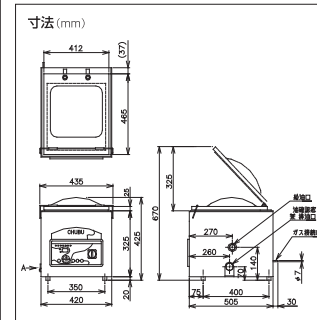
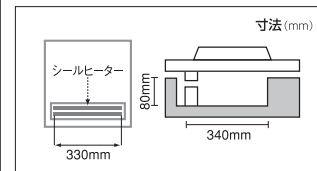
- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80（中央部135）mm
- 外形寸法/幅420×奥行535×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m^3/h
- 電源/単相100V（50/60Hz）0.87/0.83kW　9.5A
- 質量/49kg

100V　デジタル　プログラム　時間設定　センサー設定　ダブルシール　液体プレート

真空包装機（卓上200Vタイプ）

型式 ME100B(200V)

本体価格（税別） ¥690,000

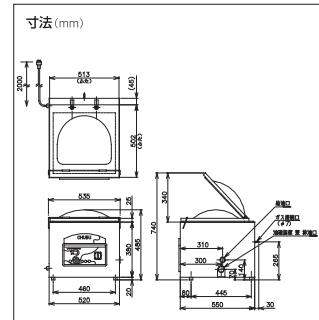
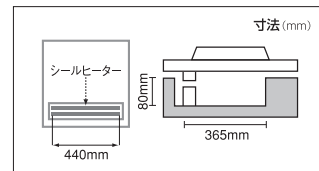
- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80（中央部135）mm
- 外形寸法/幅420×奥行535×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m^3/h
- 電源/三相200V（50/60Hz）1.3kW
- 質量/49kg

200V　デジタル　プログラム　時間設定　センサー設定　ダブルシール　液体プレート

型式 ME150B

本体価格（税別） ¥760,000

- 包装可能寸法/幅440×奥行365×高さ80（中央部170）mm
- 外形寸法/幅540×奥行610×高さ480mm
- バキュームポンプ能力/16/19m^3/h
- 電源/三相200V（50/60Hz）1.3kW
- 質量/61kg

200V　デジタル　プログラム　時間設定　センサー設定　ダブルシール　液体プレート

※本カタログに掲載の価格には、消費税･送料･設置工事等に関する費用は含まれていません。

INDEX

小型 バームクーヘン オーブン

Baumkuchen Oven-mini

Spec:One Roll Baking

自家製 バームクーヘンを 始めるなら・・・。

操作部

カウンター部

NEW

小型卓上タイプ（電気式）

型式 BUE01B

本体価格（税別） **¥880,000**

- 外形寸法/幅745(+135)× 奥行800×高さ895mm
- 電源/三相200V　50/60Hz
- 消費電力/5.4kW
- 定格電流/15A
- 回転速度/(50Hz)30rpm　(60Hz)36rpm
- 焼成サイズ/直径(MAX)180mm×長さ380mm
- 製品質量/120kg
- 生地タンク容量/10L

※本製品の仕様は、改良等の為予告無く変更することがあります。

745　135　895

操作手順

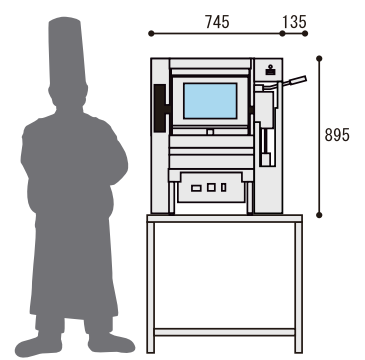
①生地を本体に セットします。

②めん棒を本体に セットします。

③ハンドルを操作し、 めん棒に生地を付けます。

④ヘラを使って形を 整えます。

⑤（③〜④）を 繰り返します。

⑥焼成後ラックに 掛けます。

周辺機器

ミキサー

めん棒・ 専用ラック

- ラック(BUR02A)2本掛け用 ¥150,000（税別）
- めん棒（BUA60A）　φ60mm ¥20,000（税別）
  ※φ30mmもあります。
- 成形板（BUASEA）　¥5,200
- トンボ
- 包丁(33cm)

電気式 ベーカリー オーブン

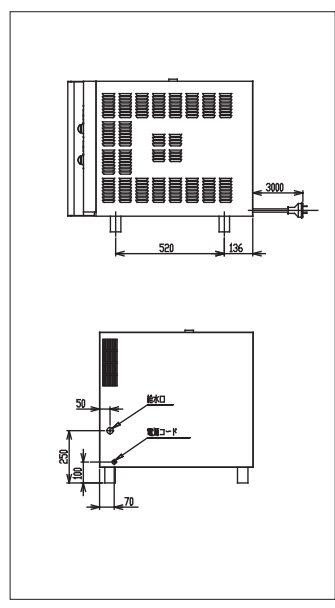
Bakery Convection Oven

■ 欧州天板（600×400mm）×4枚差し
■ 天板ピッチ 高さ＝110mm

型式 NE32EB

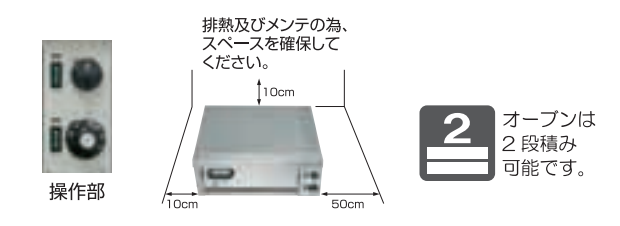
本体価格（税別） **¥880,000**

- 外形寸法/幅735×奥行810×高さ730mm
- 庫内寸法/幅490×奥行700×高さ520mm
- 使用天板/欧州天板(600×400)4枚
- 温度調節範囲/50〜320℃
- 電源/単相200V　50/60Hz
- 定格消費電力/5500W
- 運転電流/27.5/27.5A
- 給水口/3/4”B.S.P(最大圧力550kPa)
- 質量(本体重さ)/101kg

デジタル表示　単相200V

電気式 ピザ オーブン

Electric Pizza Oven

操作部

オーブンは 2段積み 可能です。

型式 MPZ10A

本体価格（税別） **¥130,000**

- 外形寸法/580×475×245mm
- 庫内寸法/410×360×80mm
- 電源/単相200V　50/60Hz
- 定格消費電力/1.15kW
- 温度調節/100〜350℃
- タイマー/0〜30分
- 焼成サイズ/最大φ300mm
- 質量(本体重さ)/23.5Kg

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

INDEX

ガス式 釜めし 炊飯器

マイコン・全自動タイプ

釜めし炊飯器

JKM-10

型式 **JKM-10**

本体価格（税別） **¥1,050,000**

※（五徳/付属）釜・圧力フタ/別売

型式	JKM-10（10ヶ炊）
寸法	幅987 × 奥行577 × 高さ360mm
定格電圧	AC100V（50/60Hz）
消費電力	150W
ガス消費量	17.4 kW（15,000 kcal/h） ※1釜当り 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h
ガス接続径	LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2
	13A:φ13ホースエンド or R1/2
重量	50kg（本体のみ）
タイマー時間	強火:1～60分 弱火:1～60分 追い炊き:0～6分
安全装置	立消え安全装置（フレームロッド式）

●マイコンで炊飯を制御!!
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。

●圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。
炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。

●具の工夫で様々なメニューが可能。
お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

■別売品

圧力フタ　5,800円

釜めしセット　4,800円

ガス式 大釜 炊飯器

3升炊きタイプ

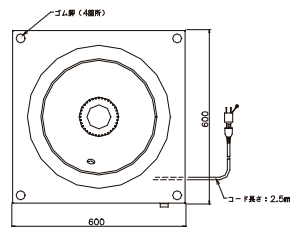
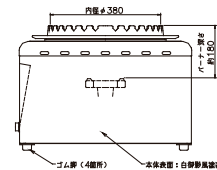
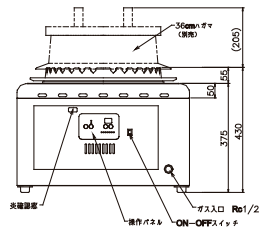
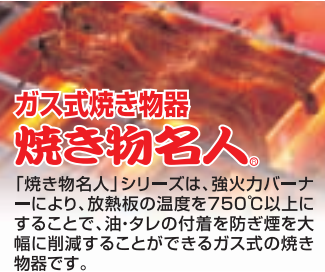
かまど型炊飯器

※釜は別売です。

型式 **(LP)GCKLPA (13A)GCKTGA**

本体価格（税別） **¥550,000**

●ガス種/LPG又は都市ガス13A
●火力/強火・弱火（2段切替え）
●ガス消費量/（強火）6.6kW（弱火）4.4kW
●電源/単相 100V（50/60Hz）
●消費電力/17W
●点火方式/連続スパーク方式
●ガス接続方法/Rc1/2（ネジ）又はφ9.5mmホースエンド
●安全装置/立消安全装置、異常加熱防止装置付
●質量/46kg（羽釜含まず）
●別売品/羽釜（36cm）、木蓋

寸法（mm）

ガス式 焼き物器

ガス式焼き物器 **焼き物名人®**

「焼き物名人」シリーズは、強火力バーナーにより、放熱板の温度を750℃以上にすることで、油・タレの付着を防ぎ煙を大幅に削減することができるガス式の焼き物器です。

串焼き専用のコンパクトタイプ

串焼き器

GKY03A

串焼き専用タイプ

GKYシリーズ

型式 GKY03A ¥82,000
●標準インプット/4,000kcal/h（4.6kW）
●外形寸法/幅520×奥行230×高さ225mm
●質量/8kg

型式 GKY04A ¥112,000
●標準インプット/7,850kcal/h（9.1kW）
●外形寸法/幅 990×奥行230×高さ225mm
●質量/15kg

焼面（火床）寸法

型式	幅	奥行
GKY03A	300mm	130mm
GKY04A	640mm	130mm

お店に合わせて選べる豊富なバリエーション

焼き物器

GY-6

下火式タイプ

GYシリーズ

型式 GY-4 ¥112,000
●標準インプット/7,600kcal/h（8.8kW）
●外形寸法/幅550×奥行503×高さ450mm
●質量/21kg

型式 GY-6 ¥160,000
●標準インプット/11,400kcal/h（13.2kW）
●外形寸法/幅770×奥行503×高さ450mm
●質量/27kg

型式 GY-7 ¥195,000
●標準インプット/13,300kcal/h（15.4kW）
●外形寸法/幅880×奥行503×高さ450mm
●質量/30kg

型式 GY-9 ¥240,000
●標準インプット/17,000kcal/h（19.7kW）
●外形寸法/幅1,100×奥行503×高さ450mm
●質量/39kg

型式 GY-6S ¥193,000
●標準インプット/13,200kcal/h（15.4kW）
●外形寸法/幅770×奥行503×高さ450mm
●質量/28kg

型式 GY-7S ¥227,000
●標準インプット/15,100kcal/h（17.6kW）
●外形寸法/幅880×奥行503×高さ450mm
●質量/31kg

型式 GY-9S ¥264,000
●標準インプット/18,800kcal/h（21.9kW）
●外形寸法/幅1,100×奥行503×高さ450mm
●質量/40kg

焼面（火床）寸法

型式	幅	奥行
GY-4	450mm	303mm
GY-6	670mm	303mm
GY-7	780mm	303mm
GY-9	1,000mm	303mm

両面焼き器

GRY-43

両面グリラータイプ

GRYシリーズ

型式 GRY-33 ¥378,000
●標準インプット/9,600kcal/h（11.1kW）
●外形寸法/幅705×奥行635×高さ770mm
●質量/43kg

型式 GRY-43 ¥437,000
●標準インプット/13,900kcal/h（16.1kW）
●外形寸法/幅840×奥行635×高さ770mm
●質量/50kg

型式 GRY-66 ¥609,000
●標準インプット/18,600kcal/h（21.6kW）
●外形寸法/幅1,035×奥行635×高さ770mm
●質量/61kg

焼面（火床）寸法

型式	幅	奥行	高さ
GRY-33	340mm	360mm	160～260mm
GRY-43	475mm	360mm	
GRY-66	680mm	360mm	

鉄板焼き器

IH式テーブル

近日発売

洋卓セット

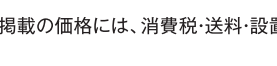
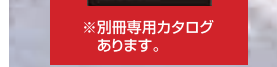
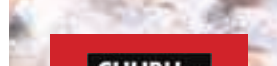
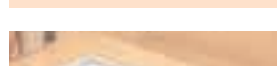
●鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
●テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
●脚/2本脚（スチール製）

熱効率が高い
IH調理器の熱効率は約90%（電気式約60%、ガス式約50%）と高く、ランニングコストを低く抑えることができます。

空調負荷が低い
IH式鉄板焼は輻射熱が少ないため、空調負荷はガス式タイプの50～60%に抑えることができます。

IH式ならではの制御機能

CHUBU 13

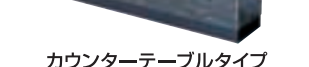
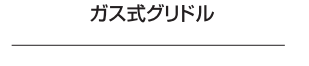
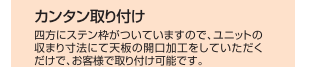
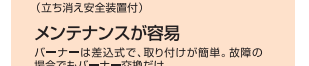
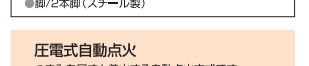
※別冊専用カタログあります。

電気式テーブル

洋卓セット

●鉄板寸法/幅700×奥行360×厚み6mm
●テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
●脚/4本脚（木製）

カンタン操作
燃焼運転（180℃）と保温（120℃）の切り替えがワンタッチでできます。

空調負荷が低い
ガス式と比べて熱効率が高く、輻射熱が少ないため空調費の節約ができます。

カンタン取り付け
四方にステン枠がついていますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。

ガス式テーブル

洋卓セット

●鉄板寸法/幅660×奥行360×厚み12mm
●テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
●脚/2本脚（スチール製）

圧電式自動点火
つまみを回すと着火する自動点火方式です。（立ち消え安全装置付）

メンテナンスが容易
バーナーは差込式で、取り付けが簡単。故障の場合でもバーナー交換だけ。

カンタン取り付け
四方にステン枠がついていますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。

カウンター・グリドル

ガス式グリドル

カウンターテーブルタイプ

調理機 PRO CHEF
初雪氷削機 Hatsuyuki
IH缶ウォーマー Quick Hot! フローズンドリンクマシン
タオルウォーマー
真空包装機
電気式オーブン
加熱機器
鉄器 TOKIWA

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

すきやき鍋

油なじみが良く、熱まわりも均一でコゲつきにくい。

すきやき鍋

201 ハンドル付

16cm ¥2,900 梱入数10
18cm ¥3,000 梱入数10
20cm ¥3,200 梱入数10
22cm ¥3,500 梱入数10
24cm ¥3,700 梱入数10
26cm ¥4,000 梱入数10
28cm ¥4,400 梱入数10

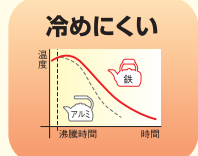
SY-11 ツル付<クロ> Ⓔ

18cm ¥2,800 梱入数10
24cm ¥3,600 梱入数10
26cm ¥4,000 梱入数10
28cm ¥4,700 梱入数 6
30cm ¥5,300 梱入数 6

218 あられ

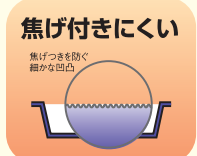
24cm ¥3,900 梱入数10

鉄器の特長

冷めにくい

鉄はいったん溜め込んだ熱を簡単には逃がしません。アルミ鍋と比較しても熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。ですから、すき焼きやステーキなど熱さを活かした料理に鋳鉄器は最適と言えます。

健康にいい

現代人に不足がちな鉄分。食品から摂ることも大事ですが鉄器で調理を行うと微量ながら溶け出します。継続的にお使いになっていただければ、鉄分の補給にも役立ちます。

焦げ付きにくい

鋳鉄器の表面は細かい凹凸でおおわれています。これは鋳型の砂目が写し取られたもので、ここに油がしみこみ、さらに過熱された空気が入り込むことで焦げ付きを防ぐはたらきをします。

温度が均一

鋳鉄器は保温性が高く、温度差ができにくい特性をもっています。温度ムラが少ないことで、料理が一層おいしく仕上がります。

Ⓔ 電磁調理器にも使用できます。
（電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります）

やまが鍋

やまが鍋

（杓子付） （敷台付）

401 やまがなべ

15cm（敷台付） ¥3,000 梱入数12 段なし
16cm（敷台付） ¥3,300 梱入数12 段なし
18cm（杓子付） ¥4,000 梱入数12 段なし
21cm（杓子付） ¥4,800 梱入数 6 段なし
24cm（杓子付） ¥6,100 梱入数 6 段なし
27cm（杓子付） ¥8,300 梱入数 6 段付き
30cm（杓子付） ¥9,900 梱入数 6 段付き

内面/茶ホーロー仕上

402 やまがセット

（燃料皿セット）
15cm ¥4,800 梱入数12
16cm ¥5,100 梱入数12
18cm ¥5,800 梱入数12
21cm ¥7,000 梱入数 6

内面/茶ホーロー仕上
（鍋とコンロ他は別梱包です。）

413 やまがなべ〈黒塗り〉

15cm（敷台付） ¥2,000 梱入数12 段なし
16cm（敷台付） ¥2,400 梱入数12 段なし
18cm（敷台付） ¥2,900 梱入数12 段なし
21cm（敷台付） ¥3,500 梱入数 6 段なし
24cm（敷台無） ¥4,600 梱入数 6 段なし
27cm（敷台無） ¥6,600 梱入数 6 段付き
30cm（敷台無） ¥7,900 梱入数 6 段付き

内面/黒塗装仕上

別売品

コンロセット〈鋳鉄製〉
小・コンロBセット（敷台無） ¥1,500 梱入数12
小・コンロBセット（敷台付） ¥1,800 梱入数12

701 鋳鉄製コンロ〈敷台付〉
小・13×9cm ¥1,400 梱入数12

703 固形燃料皿
鋳鉄製 ¥400

704 敷台〈焼杉〉
小（15・16・18cm用） ¥300
大（20・21・24cm用） ¥400

杓 子
小・6.7×16cm ¥750
大・8.6×20.5cm ¥1,100

鉄器のメンテナンスについて

■使い初めは
鉄鍋特有の匂いを消し、油や汁のなじみをよくするため野菜くずを使って空焚きをしてください。

■煮物などに使う鍋の場合
最初は何度か湯を沸かしては捨てて、なじみをよくします。また野菜くずを煮ると、塗料の匂いを抑えることができます。

■すき焼き鍋などの場合
使い初めは、少量の油で空焚きを行ってください。（油から煙が立つまで熱してそれらを捨てる作業を何度か行ってください。）野菜くずを炒めると、塗料の匂いを抑えることができます。鉄器は使い込むほどに、油のなじみが良くなります。

■使用中は
具の中のタンニンが鉄分と化合して、黒いタンニン鉄となるのを防ぐため、具は鍋の中に入れたまま冷やさず、必ず別の容器に移しかえておいてください。

■使用後は
洗剤はなるべく使わず、温水を使ってささらやたわしで汚れを落とすのがコツです。こうすることで油なじみがよくなり、焦げ付きにくくなります。使用後は空焚きで水分を完全に取り去っておいてください。しまっておく場合は、吸湿性の良い紙（新聞紙など）に包んで乾燥した場所で保管してください。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※商品･木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

ステーキ皿

保温性に優れ、油なじみのいいトキワのステーキ皿。
様々なメニューにご利用いただけます。

ステーキ皿

301 小 判 Ⓔ
小･24cm　¥2,200　梱入数12
大･30cm　¥3,200　梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

316 小 判<浅型> Ⓔ
小･25cm　¥2,300　梱入数12
大･30cm　¥3,500　梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

323 ライン
27cm　¥3,600　梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

ST-12 さざ波 Ⓔ
24cm　¥3,200　梱入数12
（ハンドル付）

314 花 型 Ⓔ
30cm　¥3,600　梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

303 若 葉
30cm　¥3,500　梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

312 アニマル
30cm　¥4,500　梱入数12
（専用ハンドル 712 別売）

ST-14 笹小判 Ⓔ
24cm　¥3,200　梱入数12
（ハンドル付）

308 角 型
小･24cm　¥2,500　梱入数12
大･28cm　¥3,300　梱入数12
（専用ハンドル 706 別売）

309 長方形
小･18cm　¥2,200　梱入数12
大･23cm　¥3,200　梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

322 デラックス角S型
29cm　¥3,600　梱入数12
（専用ハンドル 705 別売）

Ⓔ 電磁調理器にも使用できます。
（電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります）

ステーキ皿

304 丸 型 Ⓔ
小･17cm　¥2,200　梱入数12
大･22cm　¥3,000　梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

317 丸 型<浅型> Ⓔ
20cm　¥3,100　梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

木製に比べ
軽くてあつかいやすい!!
お手入れも簡単!!

樹脂製木台 近日発売!!
※商品･木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

近日発売
301 小 判 24cm Ⓔ

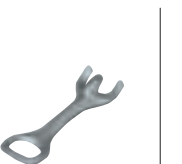
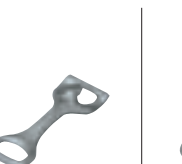
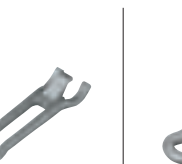
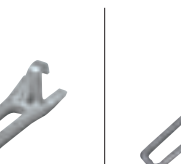
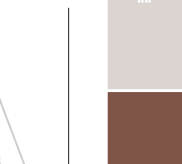
近日発売
304 丸 型 17cm Ⓔ

313 丸ツバ
18cm　¥2,800　梱入数12
（専用ハンドル 705 別売）

306 深型丸 Ⓔ
小･15cm　¥2,200　梱入数12
大･20cm　¥2,900　梱入数12

305 デラックス丸型
22cm　¥4,000　梱入数12
（専用ハンドル 705 別売）

315 柄 付 Ⓔ
小･17cm　¥2,400　梱入数12
大･20cm　¥3,300　梱入数12

324 柄付浅型
小･18cm　¥2,600　梱入数12
大･22cm　¥3,600　梱入数12

325 柄付浅丸 Ⓔ
小･20cm　¥4,500　梱入数12
大･24cm　¥5,500　梱入数12

別売品

710 ペレット
小･5.5×2.5cm　¥450
大･7.0×2.5cm　¥500

706 ハンドル
¥300

707 ハンドル
¥300

711 ハンドル
¥300

712 ハンドル
¥300

713 ハンドル
¥300

705 ハンドル
¥400

※本カタログに掲載の価格には、消費税･送料･設置工事等に関する費用は含まれていません。

※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

しゃぶしゃぶ鍋

しゃぶしゃぶ鍋

CR-13 しゃぶしゃぶ鍋
24cm（深さ5cm） ¥6,100 梱入数4

516 しゃぶしゃぶ鍋
26cm ¥6,600 梱入数4

515 しゃぶしゃぶ鍋 Ⓔ
22cm（深さ7cm） ¥6,600 梱入数6

釜めし用鍋

釜めし用鍋

422 アルミ釜めしセット
¥4,800 梱入数6
外径 16.4cm×高さ9.0cm
内径 12.0cm×深さ8.7cm
（木台・木蓋・シャモジ付）

圧力蓋
¥4,500 （422 アルミ釜めしセット用）

ガス式 釜めし炊飯器

釜めし炊飯器

マイコン・全自動タイプ

JKM-10

型式 JKM-10

本体価格（税別） **¥1,050,000**

※（五徳/付属）釜・圧力フタ/別売

型式	JKM-10（10ヶ炊）
寸法	幅987 × 奥行577 × 高さ360mm
定格電圧	AC100V（50/60Hz）
消費電力	150W
ガス消費量	17.4 kW（15,000 kcal/h） ※1釜当り 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h
ガス接続径	LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2
	13A:φ13ホースエンド or R1/2
重量	50kg（本体のみ）
タイマー時間	強火:1～60分 弱火:1～60分 追い炊き:0～6分
安全装置	立消え安全装置（フレームロッド式）

●マイコンで炊飯を制御!!
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
●圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
●具の工夫で様々なメニューが可能。お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

■別売品

圧力フタ 5,800円

釜めしセット 4,800円

Ⓔ 電磁調理器にも使用できます。
（電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります）

焼肉用鉄板

焼肉用鉄板

512 オイル焼＜丸＞ Ⓔ
30cm ¥6,100 梱入数5
35cm ¥7,300 梱入数5
内面/特殊ホーロー仕上
（専用ハンドル 705 付）

511 オイル焼＜角＞ Ⓔ
25×25cm ¥5,300 梱入数5
25×30cm ¥5,600 梱入数5
30×30cm ¥6,200 梱入数5
33×33cm ¥7,200 梱入数5
内面/特殊ホーロー仕上
（専用ハンドル 705 付）

CR-18 ステーキグリル Ⓔ
25×25cm ¥3,500 梱入数6
※鉄板表面の凸凹により、余計な油が肉に戻りません

ジンギスカン鍋

ジンギスカン鍋

CR-17 ジンギスカン鍋
26cm ¥2,900 梱入数10
29cm ¥3,100 梱入数10

519 ジンギスカン鍋特大
32cm ¥4,300 梱入数5

焼きいも用鍋

焼きいも用鍋

CR-19 いも太くん
25cm（深さ8cm）¥6,100 梱入数4

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

別冊カタログのご紹介

IH調理機器カタログ

厨房革命!!
クリーン&セーフティー
PRO CHEF IH調理機器

IH調理機器カタログ

カフェ&スイーツ機器カタログ

デザート･ドリンク用機器と
バームクーヘン･ドーナツ･ベーカリー
ピザ等のオーブン･加熱機器

カフェ&スイーツ機器カタログ

鉄板焼き器カタログ

IH式･電気式･ガス式を取り揃え
お好み焼き～ステーキまで
あらゆるシーンに対応!!

鉄板焼き器カタログ

無煙ロースターカタログ

焼肉･海鮮焼きに最適!!
ガス式のロースター
お店に合わせた豊富な品揃え

無煙ロースターカタログ

ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読み下さい。 ･このカタログの掲載内容は、平成25年2月現在のものです。価格･仕様などは改良のため予告なく変更することがあります。

日本能率協会・日本厨房工業会会員

株式会社 中部コーポレーション

東京(営)/TEL03(5833)9968 中部(営)/TEL0594(32)1131
大阪(営)/TEL06(6788)2251 福岡(営)/TEL092(474)1312

ご用命、お問い合わせは…

サン-2013

環境保護のため、このカタログは再生紙を使用しています。